FRAMTID

MW 3

GB

DE

FR

IT

Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Read carefully and keep for future reference
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
Only allow children to use the appliance under adult supervision and after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING!** Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

ⓘ **IMPORTANT:** Eggs: Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.

Important precautions

General
This appliance is designed for domestic use only!
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.
Do not use the cavity for any storage purposes.
Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

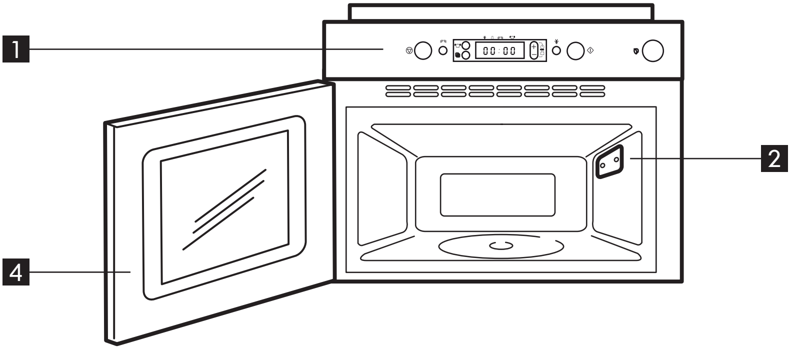
Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

Careful
Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

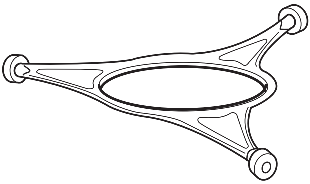
Product description



1 Control Panel
2 Cavity Lamp
3 Door

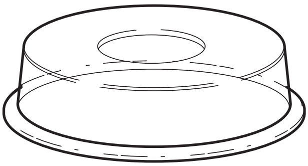
Accessories

Turntable support



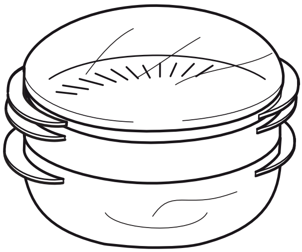
x1

Cover



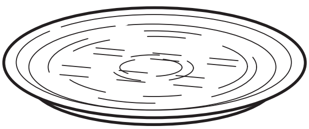
x1

Steamer



x1

Glass turntable



x1

Accessories

General
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

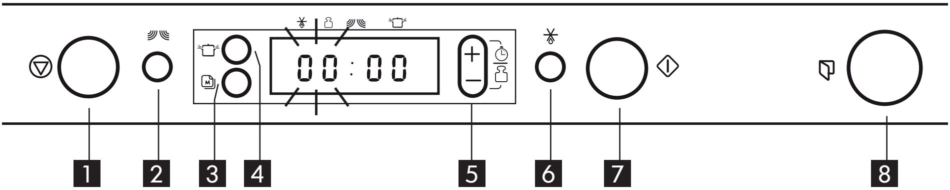
Turntable support
Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.
- Fit the turntable support in the oven.

Glass turntable
Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.
- Place the Glass turntable on the turntable support.

Cover
The Cover is used to cover food during cooking and reheating with microwaves only and helps to reduce spattering, retain food moisture as well as reducing the time needed.
Use the cover for two level reheating.

Steamer
Use the steamer with the strainer in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

Control panel



1 Stop button
2 Power button
3 Memo button
4 Steam button
5 + /- button
(use this button to set time or weight)
6 Jet Defrost button
7 Start button
8 Door button
(use this button to open the door)

Daily use

Start protection / Key lock

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

To pause or stop cooking

To pause cooking:
The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.
To continue cooking:
Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.
Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.
If you don't want to continue cooking:
Remove the food, close the door and press the Stop button

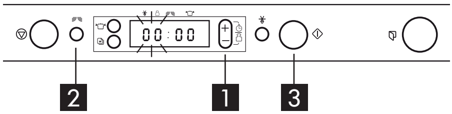
A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the Stop button or open the door to cancel the signal.
NOTE: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

Cooling down

When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.
The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven.

Kitchen timer

Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

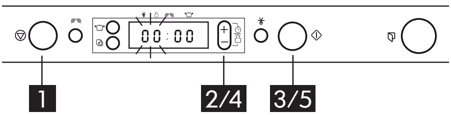


1. Press the +/- buttons to set the desired length of the timer.
2. Press the power button repeatedly to set the power to 0 W.
3. Press the Start button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Clock

Keep the door open while setting the Clock. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.



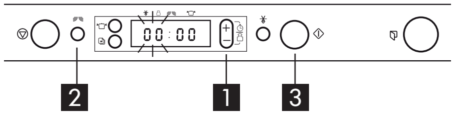
1. Press the Stop button (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
2. Press the +/- buttons to set the hours.
3. Press the Start button. (The two right hand digits (minutes) flicker).
4. Press the +/- buttons to set the minutes.
5. Press the Start button again.

The Clock is set and in operation.

NOTE: When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.
If you wish to remove the Clock from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more.
To reinstate the Clock, follow the above procedure.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



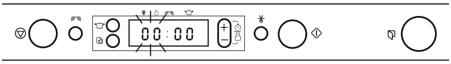
1. Press the +/- buttons to set the time.
2. Press the power button repeatedly to set the power.
3. Press the Start button.

Once the cooking process has been started:
The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.
Pressing the power button may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.
All settings can be changed during cooking if you so desire.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
750 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. Cooking of fish, vegetables, meat etc.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses. Softening Ice cream.
0 W	When using the Timer only.

Jet start

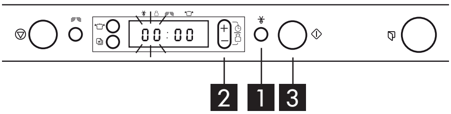


This function is used for quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.
Press to automatically start with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.

Manual defrost
Follow the procedure for "How to cook & reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually. Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.
Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.
Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).
Turn large joints halfway through the defrosting process.
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.
When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.
Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Jet defrost
Use this function for defrosting Meat, Fish & Poultry ONLY.
Jet Defrost should only be used if the net weight is between 100 - 2Kg.



1. Press the Jet Defrost button.
2. Press the + / - buttons to set the weight of the food.
3. Press the Start button.

Midway through the defrosting process the oven stops and prompts you to TURN FOOD.
- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

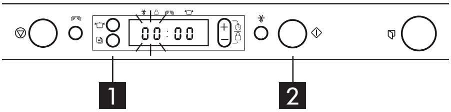
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

- Frozen foods:
  If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
  If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat  (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
Poultry  (100 g - 2.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets.
Fish  (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

Memory 



The Memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.
The principle of the Memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

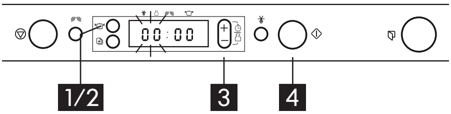
1. Press the Memo button.
2. Press the Start button.

How to store a setting:

1. Select any function and make the nesseccary settings
2. Make the nesseccary settings
3. Press and keep the Memo button pressed for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

When the appliance is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

Steam 

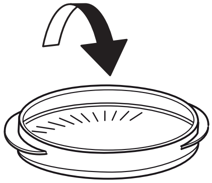


Use this function for such food as vegetables & fish.
Always use the supplied Steamer when using this function.

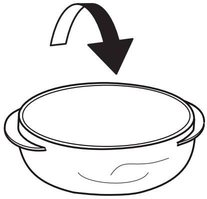
1. Press the Steam button.
2. Continue to repeatedly press the Steam button to set the food class.
3. Press the +/- buttons to set the weight of the food.

4. Press the Start button.

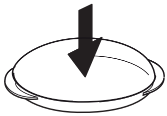
Place the food on the steam grid.

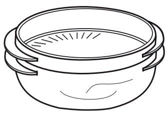


Add 100 ml (1dl) water in the bottom part of the steamer.



Cover with the lid.

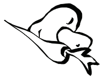




⚠ **WARNING!** The Steamer is designed to be used with microwaves only!
Never use it with any other function at all. Using the steamer in any other function may cause damage.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.
Always place the steamer on the Glass Turntable.

Cooking vegetables
Place the vegetables into the strainer.
Pour 100 ml water into the bottom part.
Cover with the lid and set the time.
Soft vegetables such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.

Harder vegetables such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

Food	Hints
Potatoes / Root vetables  (150 g - 200 g)	Use even sizes. Cut the vetgetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.
Vegetables (Cauliflower and Broccoli) (150 g - 500 g)	
Frozen vegetables  (150 g - 500 g)	Allow to stand for 1 - 2 minutes.
Fish filets  (150 g - 500 g)	Distribute fillets evenly on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

Dishwasher safe
- Turntable support
- Glass turntable
- Cover
- Steamer

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn’t closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it’s sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn’t turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the “What to do if ...” table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.

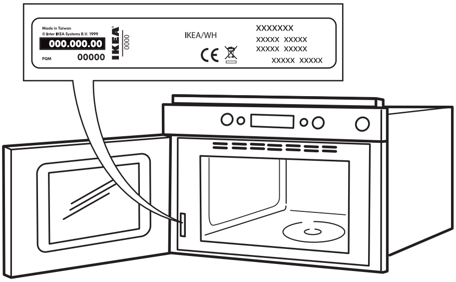
SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	1300 W
Fuse	10 A (UK 13 A)
MW output power	750 W
Outer dimensions (HxWxD)	348 X 595 X 320
Inner dimensions (HxWxD)	187 X 370 X 290

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

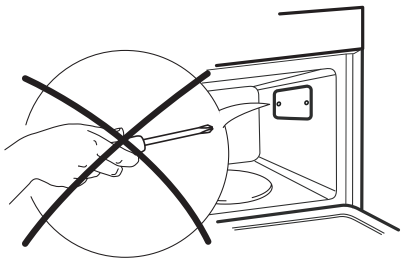
NOTE: this information is only for the qualified technician.

Installation

Mounting the appliance
Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Electrical connection

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.
Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.
Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting
TThe oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user’s failure to observe these instructions.

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♲). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE

This appliance, which is intended to come - into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/ CE (which replaces 73/23/ CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?
This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?
The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

Who will execute the service?
IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or

another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
  However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

ⓘ **In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.**

ⓘ **SAVE THE SALES RECEIPT!**

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt oder eine Rauchentwicklung sichtbar ist, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Keinesfalls ätzende Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden! Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern), deren physische, sensorische Fähigkeiten und deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

⚠ **VORSICHT!** Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.

Die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche müssen regelmäßig auf Beschädigungen untersucht werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

ⓘ **WICHTIG:** Eier: Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Allgemeines

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!
Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn keine Speisen eingestellt sind. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.
Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

Frittieren

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten

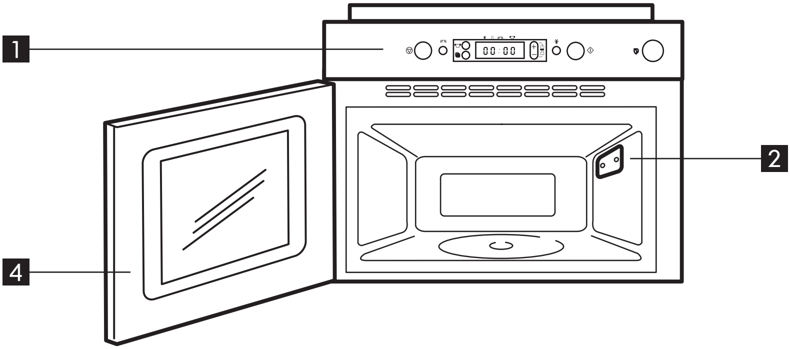
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

ACHTUNG

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.
Nach dem Erwärmen müssen Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

Produktbeschreibung

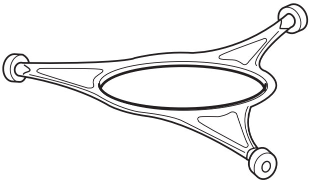


1 Bedienfeld
2 Beleuchtung

3 Tür

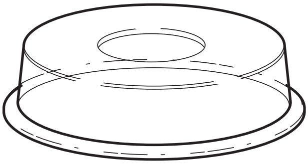
Zubehör

Drehtellerauflage



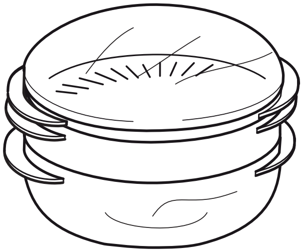
1x

Abdeckhaube



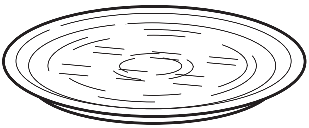
1x

Dampfeinsatz



1x

Glasdrehteller



1x

Zubehör

Allgemeines

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.
Wenn solche metallhaltigen Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und diese das Gerät beschädigen.
Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Drehtellerauflage

Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.
- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

Glasdrehteller

Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.
- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

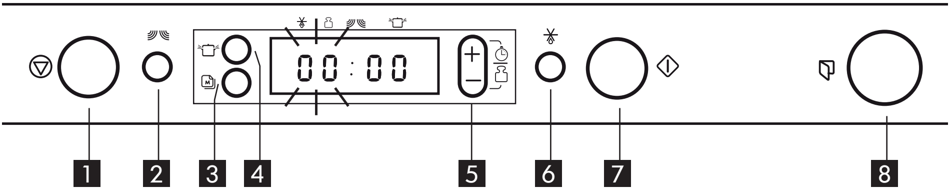
Abdeckhaube

Die Abdeckhaube dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.
Benutzen Sie die Abdeckhaube auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.

Dampfeinsatz

Verwenden Sie den Dampfeinsatz mit Sieb zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller platzieren.

Bedienfeld



1 Stopptaste
2 Leistungstaste
3 Speichertaste
4 Dämpftaste
5 + /- Taste
(benutzen Sie diese Taste zur Einstellung der Zeit oder des Gewichts)
6 Jet Defrost-Taste
7 Start-Taste
8 Tür-Taste
(benutzen Sie diese Taste zum Öffnen der Tür)

Täglicher Gebrauch

Startschutz / Kindersicherung

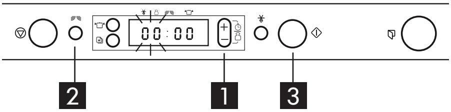
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im „Bereitschaftsmodus", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).
Die Tür muss geöffnet und geschlossen werden, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden, bevor die Sicherheitsverriegelung frei gegeben wird. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR" (Tür) an.

Unterbrechen oder Abbrechen des Garvorgangs
Unterbrechen des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.

Fortsetzen des Garvorgangs:
Die Tür schließen und die Starttaste EINMAL drücken. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde. Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.
Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Tür und drücken die Stopptaste
Ein Signalton signalisiert dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Signalton abzuschalten, drücken Sie die Stopptaste oder öffnen Sie die Gerätetür.
HINWEIS: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

Abkühlen
Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden.

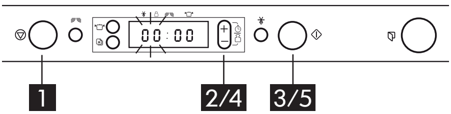
Zeitschaltuhr
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.



1. Drücken sie die +/- Tasten zum Einstellen der gewünschten Garzeit (Zeitschaltuhr).
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, bis die Leistungsstufe 0 W eingestellt ist.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Ein Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit.

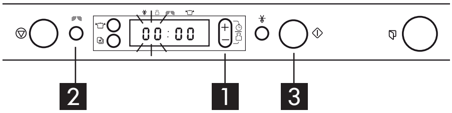
Uhr
Lassen Sie die Tür beim Einstellen der Uhrzeit geöffnet. Dann bleiben 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



1. Drücken Sie die Stopptaste (3 Sekunden), bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
2. Drücken sie die +/- Tasten, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) blinken).
4. Drücken sie die +/- Tasten, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Start-Taste erneut.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.
HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.
Wenn die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird nach der Einstellung der Uhr, drücken Sie die Stopptaste erneut drei Sekunden lang und anschließend noch einmal. Um die Uhr neu einzustellen, gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen
Verwenden Sie diese Funktion zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



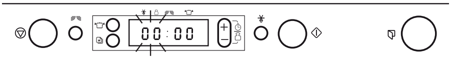
1. Drücken sie die +/- Tasten zum Einstelln der Zeit.
2. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, bis die Leistungsstufe eingestellt ist.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Während des Garvorgangs:
Die Zeit können Sie durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.
Durch Drücken der Leistungstaste können Sie auch die Leistungsstufe ändern. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Leistungstaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.
Alle Einstellungen können bei Bedarf während des Garvorgangs geändert werden.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
750 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. Garen von Fisch, Gemüse, Fleisch usw.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten:
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten, zum Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen. Weichmachen von Butter und Käse. Zum Antauen von Speiseeis.
0 W	Wenn nur der Timer benutzt wird.

Schnellstartfunktion



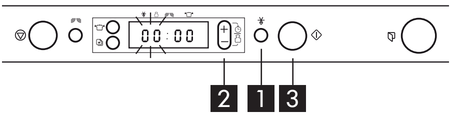
Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee.
Drücken Sie die Start-Taste, um die volle Mikrowellen-Leistungsstufe und die Garzeit von 30 Sekunden automatisch einzustellen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

Manuelles Auftauen

Gehen Sie entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” beim manuellen Auftauen vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.
Überprüfen Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Verpackungsform beeinflusst die Auftauzeit. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Schnellauftauen

Verwenden Sie diese Funktion NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel.
Die Schnellauftaufunktion (Jet Defrost) ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg vorgesehen.



1. Drücken Sie die Taste Jet Defrost.
2. Drücken sie die +/- Tasten, um das Gewicht der Speise einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste.

Nach der halben Auftauzeit stoppt die Garfunktion und das Gerät fordert zum Wenden der Speise auf (TURN FOOD).
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

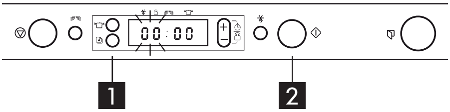
HINWEIS: Das Gerät setzt das Programm automatisch nach 2 Minuten fort, wenn die Speisen nicht gewendet werden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
- Tiefgekühlte Speisen:
  Falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C), wählen Sie ein niedrigeres Gewicht für die Speise.
  Wenn die Speisen kälter sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.

Speise	Tipps
Fleisch  (100 g bis 2 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
Geflügel  (100 g bis 2 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
Fisch  (100 g bis 1,5 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets.

Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

Speicher

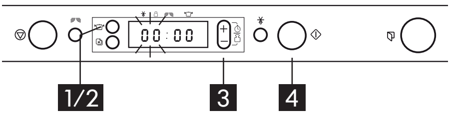


Die Speicherfunktion ermöglicht es Ihnen, einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufzurufen.
Mit der Speicherfunktion können Sie jede aktuell angezeigte Einstellung speichern.
1. Drücken Sie die Speichertaste.
2. Drücken Sie die Start-Taste.

So speichern Sie eine Einstellung:
1. Wählen Sie eine beliebige Funktion und nehmen Sie die notwendigen Einstellungen vor
2. Führen Sie die erforderlichen Einstellungen durch
3. Halten Sie die Speichertaste gedrückt für 3 Sekunden, bis ein Signalton zu hören ist. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

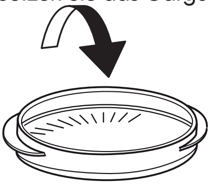
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird sowie nach einem Stromausfall hat die Speicherfunktion - 1 Minute und 750 W als Standardeinstellung gespeichert.

Dampf

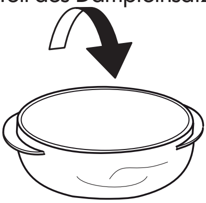


Wählen Sie diese Funktion für Speisen wie Gemüse und Fisch.
Verwenden Sie stets den mitgelieferten Dampfeinsatz, wenn Sie diese Funktion benutzen.
1. Drücken Sie die Taste zum Dünsten.
2. Drücken Sie die Dämpftaste mehrmals, um die Klasse der Speise einzustellen.
3. Drücken sie die +/- Tasten, um das Gewicht der Speise einzustellen.
4. Drücken Sie die Start-Taste.

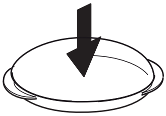
Setzen Sie das Gargut auf den Dampfrost.

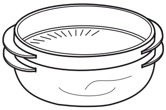


Geben Sie 100 ml (1dl) Wasser in den unteren Teil des Dampfeinsatzes.



Abdecken mit der Abdeckhaube.





VORSICHT! Der Dampfeinsatz eignet sich nur für Mikrowellengeräte!
Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.
Bei Verwendung des Dampfeinsatzes für andere Funktionen kann er beschädigt werden.
Prüfen Sie stets vor dem Beginn des Garens, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann.
Den Dampfeinsatz immer auf dem Glasdrehteller platzieren.

Garen von Gemüse

Geben Sie das Gemüse in den Siebeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil. Setzen Sie den Deckel darauf und stellen Sie die Zeit ein.

Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten. Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

<table>
<tr><th>Speise</th><th>Tipps</th></tr>
<tr><td>Kartoffeln / Wurzelgemüse

(150 bis 200 g)</td><td rowspan="2">Verwenden Sie gleiche Größen.
Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke.
Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.</td></tr>
<tr><td>Gemüse (Blumenkohl und Brokkoli)
(150 bis 500 g)</td></tr>
<tr><td>Tiefgekühltes Gemüse

(150 bis 500 g)</td><td>Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.</td></tr>
<tr><td>Fischfilets

(150 bis 500 g)</td><td>Verteilen Sie die Filets gleichmäßig auf dem Dampfrost.
Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1-2 Minuten stehen.</td></tr>
</table>

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Geräts ist das einzige, was Sie tun müssen im Normalfall.
Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt auf bzw. in das Gerät.
In regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, entfernen Sie den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Dieses Gerät ist so konstruiert, dass es nur mit eingesetztem Drehteller korrekt funktioniert.

WICHTIG: Keinesfalls die Mikrowelle in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung noch nicht eingesetzt ist!
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

WICHTIG: Keinesfalls dürfen sich Fett- spritzer oder Speisereste um die Tür herum festsetzen!
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Mikrowellengerätes.
Wenn etwas Zitronensaft in ein Glas Wasser gegeben wird und dies auf den Drehteller gestellt wird und einige Minuten lang kocht, lässt sich unangenehmer Geruch im Garraum beseitigen.

Spülmaschinenfestes Zubehör

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Abdeckhaube
- Dampfeinsatz

Störung - Was tun?

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und 10 Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Besteht die Störung noch immer: verständigen Sie bitte den Kundendienst.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

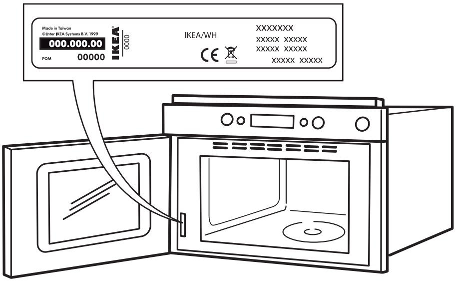
SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine IKEA Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	1.300 W
Sicherung	10 A (GB 13 A)
Ausgangsleistung MW	750 W
Außenabmessungen (H x B x T)	348 X 595 X 320
Innenabmessungen (H x B x T)	187 X 370 X 290

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC), SC. 59H, hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Zeit	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 s	Schnellauftauen (Jet Defrost)	

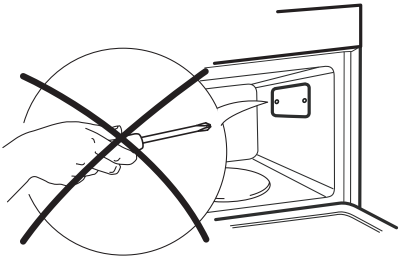
HINWEIS: diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

Aufstellung

Montage des Geräts
Die mitgelieferte separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts befolgen.

Elektrischer Anschluss

Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.
Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Achten Sie darauf, dass der Garraum des Geräts vor der Montage leer ist.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

Nach dem Anschließen
Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür des Garraums fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.
Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet (♲). Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
Das Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/ CE zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) n. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/ EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Das Symbol  auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.
Vor dem Verschrotten den Netzstecker ziehen und das Netzkabel durchschneiden, um das Gerät unbrauchbar zu machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.

- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die 12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité

Lisez ces consignes attentivement et conservez-les en lieu sûr pour toute consultation ultérieure

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles : ceux-ci pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive : ceux-ci pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez en aucun cas de substances chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc pas s'en approcher.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ⓘ **REMARQUE IMPORTANTE :** Œufs : N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Précautions importantes

Généralités
N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !
Le four ne doit JAMAIS être utilisé à vide : cela risquerait de l'endommager.
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

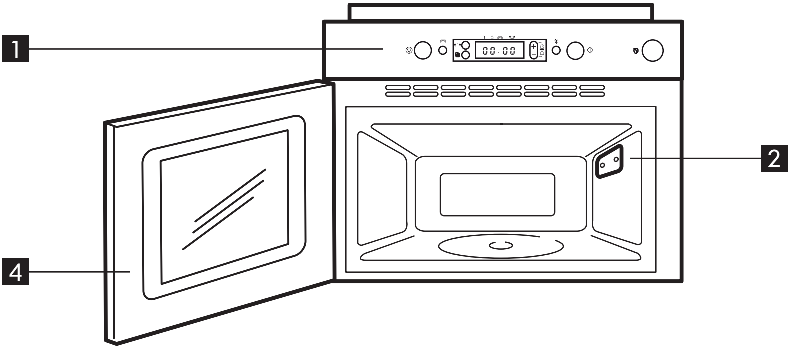
Fritures
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention
Reportez-vous systématiquement à un livre de cuisine aux micro-ondes (non fourni) pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

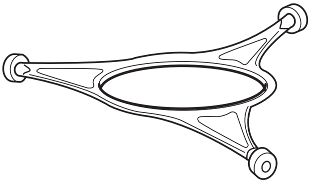
Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Éclairage cavité
3 Porte

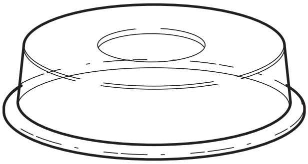
Accessoires

Support du plateau tournant



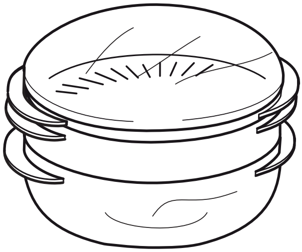
1x

Couvercle



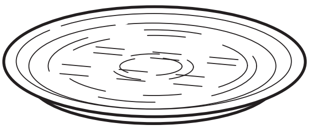
1x

Cuit-vapeur



1x

Plateau tournant en verre



1x

Accessoires

Généralités
De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

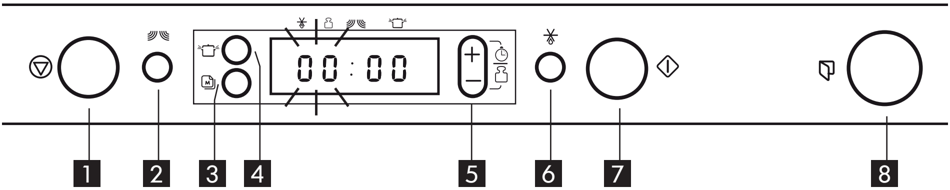
Support du plateau tournant
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.
- Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

Couvercle
Le couvercle Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

Cuit-vapeur
Utilisez le cuit-vapeur avec la crépine de filtre en place lorsque vous cuisez du poisson, des légumes et des pommes de terre.
Installez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Bandeau de commande



1 Touche STOP (Arrêt)
2 Touche POWER (Puissance)
3 Touche Memo
4 Touche STEAM (VAPEUR)
5 Touche + /-
(appuyez sur cette touche pour régler la durée ou le poids)
6 Touche JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)
7 Touche Start (Démarrage)
8 Touche d'ouverture de la porte

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

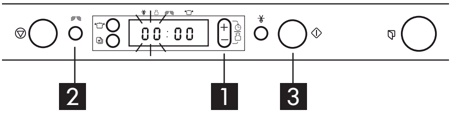
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON
Pour interrompre la cuisson :
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement.
Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.
Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.
Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT)
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson.. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.
REMARQUE : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

Refroidissement
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.
La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

Minuteur

Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

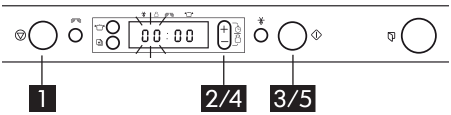


1. Appuyez sur les touches +/- pour spécifier la durée de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Puissance pour régler la puissance des micro-ondes sur 0 W.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Horloge

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.



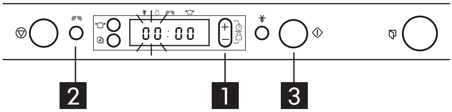
1. Appuyez sur la touche Stop (3 secondes), jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.)
4. Appuyez sur les touches +/- pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Start.

L'horloge est réglée et fonctionne.

REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vierge jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche Stop en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes, de relâcher puis d'appuyer une nouvelle fois sur la touche Stop.
Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments, tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.



1. Appuyez sur les touches +/- pour régler la durée.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Puissance pour régler la puissance des micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

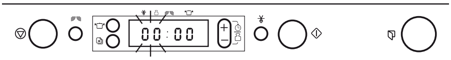
Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

À chaque pression de la touche Power, le niveau de puissance des micro-ondes varie. La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power pour modifier le niveau de puissance. Tous les réglages peuvent être modifiés pendant le déroulement de la cuisson, si vous le souhaitez.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation conseillée :
750 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. Cuisson poisson, légumes, viande, etc.
500 W	Cuisson de mets plus délicats par exemple, sauces riches en protéines, préparations à base de fromage et d'œufs, et pour terminer la cuisson de ragoûts en cocotte.
350 W	Mijotage de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages. Ramollissement de la glace.
0 W	En cas d'utilisation du minuteur uniquement.

Jet Start (Démarrage rapide)



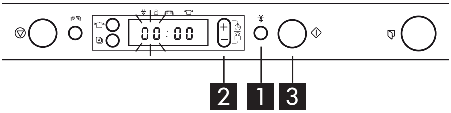
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que potages, café ou thé. Appuyez sur la touche Start pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- après le démarrage de la fonction.

Décongélation manuelle (Manual defrost)
Procédez comme pour la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W pour décongeler manuellement.
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.
Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
La forme de l'emballage modifie la durée de décongélation. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler uniquement de la viande, du poisson ou de la volaille.
La fonction Jet Defrost (Décongel. rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start.

À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN").
- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

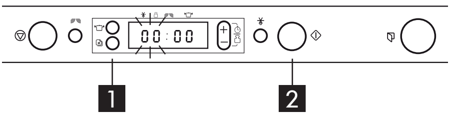
REMARQUE : la décongélation continue automatiquement après 2 minutes. si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.

Pour utiliser cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
- Aliments surgelés :
  Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
  Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

Aliments	**Conseils**
Viande  (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
Volaille  (100 g - 2 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
Poisson  (100 g - 1,5 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Mémoire

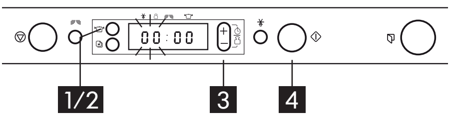


La fontion Memory vous permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.
Le principe de la fonction Memory consiste à mémoriser le réglage en cours d'utilisation.
1. Appuyez sur la touche Start.
2. Appuyez sur la touche Start.

Mémorisation d'un réglage :
1. Sélectionnez une fonction quelconque et effectuez
2. les réglages nécessaires.
3. Appuyez sur la touche Memo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

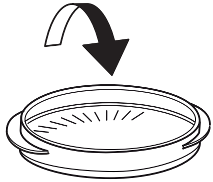
Lorsque l'appareil est branché ou après une panne de courant, votre fonction Memo aura enregistré par défaut 1 minute et 750 W.

Vapeur

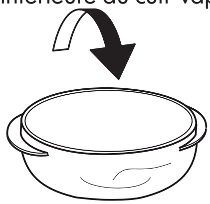


Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que légumes ou poisson
Utilisez toujours le cuit-vapeur que vous sélectionnez cette fonction.
1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Steam pour régler la catégorie d'aliment.
3. Appuyez sur les touches +/- pour régler le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

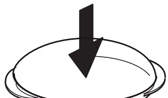
Placez les aliments dans le panier vapeur.

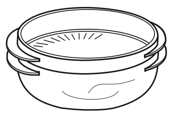


Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau dans la partie inférieure du cuit-vapeur.



Posez le couvercle.





AVERTISSEMENT ! Le cuit-vapeur est conçu uniquement pour être utilisé dans un micro-ondes !
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction, sous peine de l'endommager.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.
Installez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

Cuisson de légumes

Placez les légumes dans le cuit-vapeur.
Versez 100 ml d'eau sur le fond.
Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.
Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.
Les légumes durs, tels les carottes et les pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

Aliments	**Conseils**
Pommes de terre / Légumes-racines  (150 g - 200 g)	Coupez en morceaux de même taille. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Légumes (Choux-fleurs et brocolis) (150 g - 500 g)	
Légumes surgelés  (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
Filets de poisson  (150 g - 500 g)	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.
Ne vaporisez pas le produit directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

REMARQUE IMPORTANTE : N'actionner jamais le four avant d'avoir réinstallé le plateau tournant après son nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

REMARQUE IMPORTANTE : Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

REMARQUE IMPORTANTE : N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Couvercle
- Cuit-vapeur

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste : faites appel au Service Après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.

Veuillez toujours spécifier :

- le type de panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;

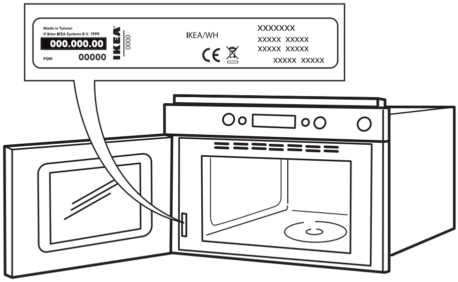
  SERVICE 0000 000 00000
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.
Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	1300 W
Fusible	10 A (Royaume-Uni 13 A)
Puissance MO	750 W
Dimensions externes (HxLxP)	348 X 595 X 320
Dimensions intérieures (HxLxP)	187 X 370 X 290

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 s	Décongélation rapide	

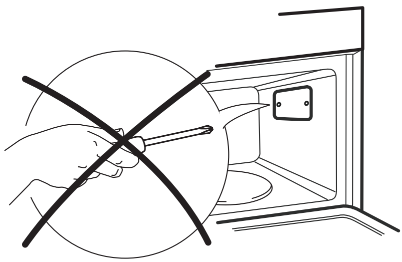
REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

Installation de l'appareil
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Branchements électriques

Assurez-vous que la tension de votre habitation correspond aux indications fournies sur la plaque signalétique de l'appareil.
Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Vérifiez que la cavité du four est vide avant de commencer l'installation.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme au règlement communautaire (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations applicables localement en matière de protection de l'environnement.
Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.
Avant de vous débarrasser de votre appareil, rendez-le inutilisable en enlevant la fiche et en sectionnant le câble d'alimentation.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA
Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).
Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.
Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)
Modèle :
N° de série :
Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :
Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service
Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).
Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).
Mise en service : non.
En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)
A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels
En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche;
ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.
Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)

- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA
PRIX : rien à payer en sus.
DUREE : 5 (cinq) ans.
POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.
RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui
Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.
Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA
Quelle est la durée de validité de la garantie ?
La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.
L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.
La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?
La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?
Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?
La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?
Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?
La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.
Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"
Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?
Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.
Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.

- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des rêgles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?
Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.
Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.
Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique “Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?” Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les règlementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties

de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.
Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :
- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA
N'hésitez pas à contacter un service Après-vente agréé IKEA pour :
- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.
Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno o nelle sue vicinanze. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse mandare fumo o incendiarsi, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Scollegare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio.
Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
Consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

⚠ **ATTENZIONE!** Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

ⓘ **IMPORTANTE:** uova: non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Precauzioni importanti

Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti in quanto potrebbe subire danni.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

Non utilizzare la cavità del forno per riporre o conservare oggetti.
Togliere i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

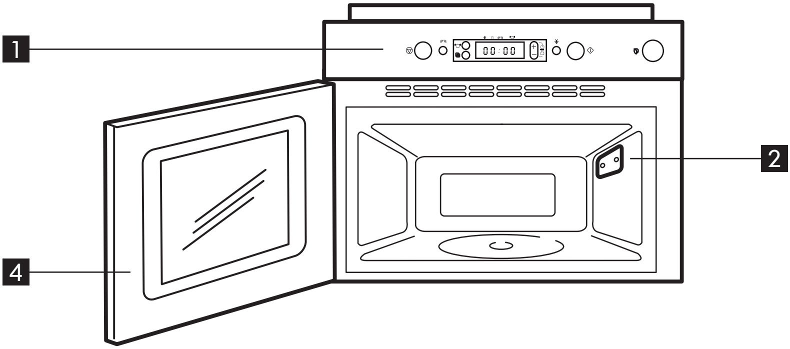
Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per fritture a bagno d'olio perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
Per evitare bruciature indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Precauzioni speciali
Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.
Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

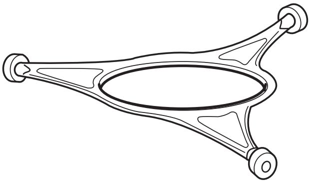
Descrizione dell'apparecchio



1 Pannello comandi
2 Luce del forno
3 Sportello

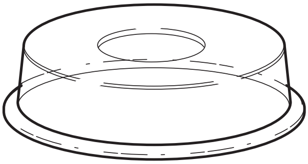
Accessori

Supporto per piatto rotante



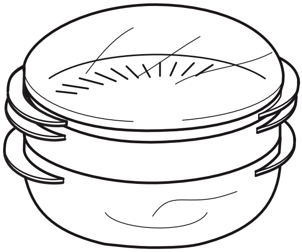
x1

Coperchio



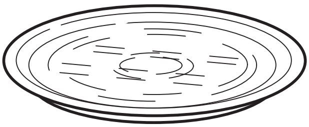
x1

Vaporiera



x1

Piatto rotante in vetro



x1

Accessori

Istruzioni generali

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
Prima di procedere con la cottura, assicurarci che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.
Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne del forno mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

Supporto per piatto rotante

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

Piatto rotante in vetro

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

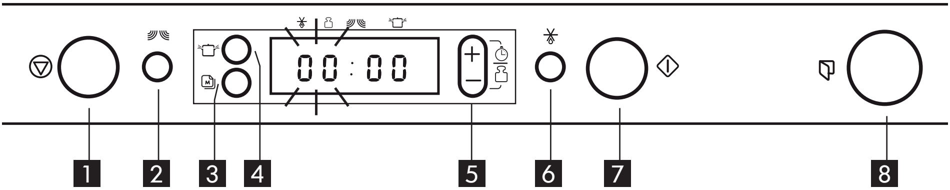
Coperchio

Utilizzare il coperchio per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.
Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli.

Vaporiera

Usare la pentola per la cottura a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Pannello comandi



1 Tasto Stop
2 Tasto Power (Potenza)
3 Tasto Memo
4 Tasto Vapore
5 Tasto +/-
(usare questo tasto per impostare il tempo o il peso desiderato)
6 Tasto Jet Defrost
7 Tasto Start (Avvio)
8 Tasto sportello
(usare questo tasto per aprire lo sportello)

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio

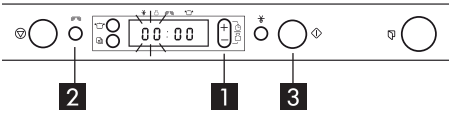
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).
La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa per esempio all'inserimento del cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza. Altrimenti sul display apparirà la dicitura "DOOR".

Sospensione o interruzione della cottura
Per sospendere il processo di cottura:
Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.
Per riprendere il processo di cottura:
Chiudere la porta e premere il tasto Start (Avvio) UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.
Premendo il tasto Start (Avvio) DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.
Se non si vuole continuare la cottura:
Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto Stop.
Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti Premere il tasto Stop o aprire lo sportello per far cessare il segnale.
NOTA: se al termine del processo di cottura lo sportello viene aperto e quindi richiuso, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

Raffreddamento
Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.
Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno.

Timer

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

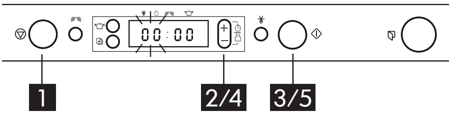


1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
2. Premere ripetutamente il tasto Power (Potenza) per impostare il livello di potenza su 0 W.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Orologio

Tenere lo sportello del forno aperto quando si imposta l'orologio. In questo modo si hanno a disposizione 5 minuti per compiere l'intera operazione. Se lo sportello viene tenuto chiuso, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



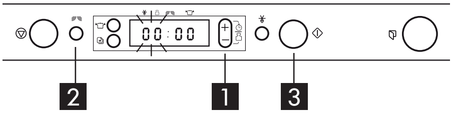
1. premere il tasto di Stop (3 secondi) fino a quando la cifra a sinistra (ore) inizia a lampeggiare.
2. Premere i tasti +/- per impostare le ore.
3. Premere il tasto Start (Avvio). Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere nuovamente il tasto Start (Avvio).

L'orologio è impostato ed è in funzione.

NOTA: quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione.
Se l'orologio non è impostato, il display non visualizza alcuna indicazione finché non viene impostato un tempo di cottura.
Per togliere la funzione Orologio dal display dopo averla programmata, premere semplicemente il tasto Stop per 3 secondi e poi il tasto Stop ancora una volta.
Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.

Cottura e riscaldamento a microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



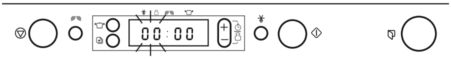
1. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
2. Premere ripetutamente il tasto Power (Potenza) per impostare la potenza.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

Una volta iniziato il processo di cottura:
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start (Avvio). Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi.
È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.
Premendo il tasto Power (Potenza) è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza.
Premere il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.
Tutte le impostazioni possono essere modificate durante la cottura.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
750 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. Cottura di pesce, verdure, carne, ecc.
500 W	Cottura accurata ad esempio di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro.
160 W	Scongelamento. Ammorbidimento di burro e formaggi. Ammorbidimento di gelati.
0 W	Solo uso del timer.

Funzione Jet Start



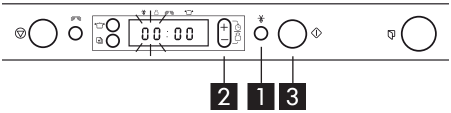
Usare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, come zuppe non dense, caffè o tè. Premere per avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni ulteriore pressione il tempo aumenta di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde e selezionare il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.
Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.
Gli alimenti congelati in confezioni di plastica, pellicola trasparente o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma del contenitore in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Alimenti lessati, stufati e ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanti in tanto durante il processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

Jet defrost

Utilizzare questa funzione per scongelare SOLO carne, pesce e pollame.
La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 e 2000 g.



1. Premere di nuovo il tasto Jet Defrost (Scongelamento rapido).
2. Premere i tasti +/- per impostare la quantità dell'alimento.
3. Premere il tasto Start (Avvio).

A metà del processo di scongelamento il forno si arresta e invita a GIRARE L'ALIMENTO.

- Aprire lo sportello.
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start (Avvio).

NOTA: se il cibo non viene girato, il forno riprende a funzionare automaticamente dopo 2 minuti. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

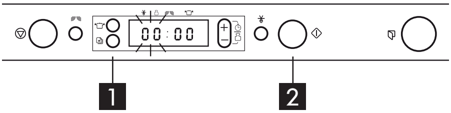
Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

- Cibi surgelati:
  Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (- 18°C), selezionare un peso inferiore.
  Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (- 18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne  (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti.
Pollame  (100 g - 2 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
Pesce  (100 g - 1,5 kg)	Intero, a tranci o a filetti.

Per alimenti non elencati nelle tabelle e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

Funzione memoria



La funzione Memoria consente di richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.
Il principio della funzione Memoria è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

1. Premere il tasto Memo.
2. Premere il tasto Start (Avvio).

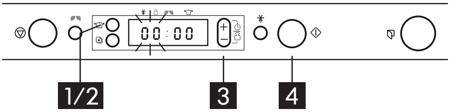
Come memorizzare un'impostazione:

1. Selezionare una funzione ed eseguire le impostazioni necessarie.
2. Eseguire le impostazioni necessarie.
3. Premere e mantenere premuto il tasto Memo per 3 secondi finché non si sente il segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La

memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

Quando l'apparecchio viene collegato o dopo un'interruzione di corrente, la funzione Memo avrà memorizzato 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita

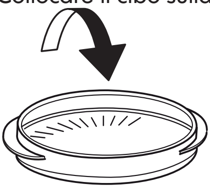
Vapore



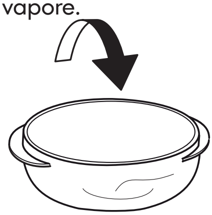
Utilizzare questa funzione per la cottura di verdure e pesce.
Utilizzando questa funzione, utilizzare sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.

1. Premere il tasto Vapore.
2. Continuare a premere ripetutamente il tasto Vapore per impostare la classe di alimento.
3. Premere i tasti +/- per impostare la quantità dell'alimento.
4. Premere il tasto Start (Avvio).

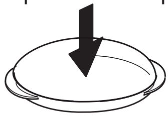
Collocare il cibo sulla griglia del vapore.

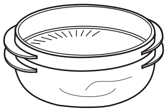


Aggiungere 100 ml (1 dl) di acqua nella parte inferiore della pentola per cottura a vapore.



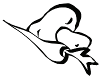
Coprire con il coperchio





ATTENZIONE! La cottura a vapore deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
Non utilizzarla con nessun'altra funzione in quanto potrebbe causare danni.
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

Cottura di verdure
Collocare le verdure nel cestello.
Versare 100 ml d'acqua nella parte inferiore.
Coprire con il coperchio e impostare il tempo.
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.
Le verdure più dure, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

Alimento	**Suggerimenti**
Patate/Carote  (150 g - 200 g)	Usare formati uniformi. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.
Verdure (cavolfiori e broccoli) (150 g - 500 g)	
Verdure surgelate  (150 g - 500 g)	Lasciare riposare per 1 o 2 minuti.
Filetti di pesce  (150 g - 500 g)	Distribuire uniformemente i filetti sulla griglia. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie si potrebbe deteriorare e compromettere la durata dell'apparecchio, nonché determinare situazioni pericolose.

ⓘ **IMPORTANTE:** non utilizzare pagliette metalliche, detergenti abrasivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.

Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un tovagliolo di carta.
Non spruzzare prodotti direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

ⓘ **IMPORTANTE:** non azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Utilizzare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

ⓘ **IMPORTANTE:** non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

ⓘ **IMPORTANTE:** per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.

È possibile lavare in lavastoviglie i seguenti componenti

- Supporto del piatto rotante
- Piatto rotante in vetro
- Coperchio
- Vaporiera

Cosa fare, in caso di...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Viene visualizzato un messaggio, per es.: F2, F3C, F7 o Err2, Err3, Err5.	Il forno ha riconosciuto che si è verificato un guasto in uno dei sensori o qualcosa di simile.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste: contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.
Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

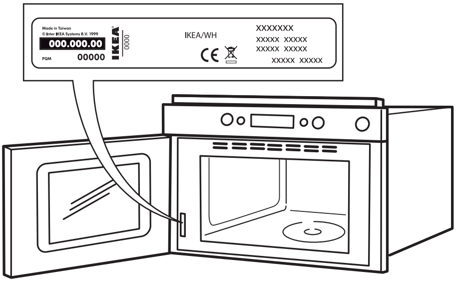
SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	1300 W
Fusibile	10 A (Regno Unito 13 A)
Potenza di uscita microonde	750 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	348 X 595 X 320
Dimensioni interne (AxLxP)	187 X 370 X 290

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min. e 40 sec.	Funzione JET DEFROST	

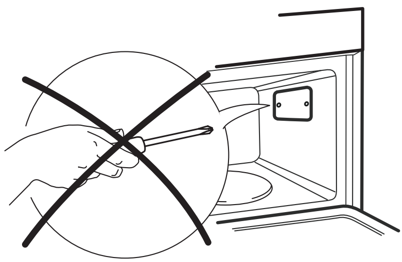
NOTA: queste informazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati.

Installazione

Montaggio dell'apparecchio
Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Collegamenti elettrici

Controllare che la tensione indicata nella targhetta matricola corrisponda a quella della vostra abitazione.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata.
Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua.
Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Dopo il collegamento
Il forno funziona solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (♲).
Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE
Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Per lo smaltimento seguire le normative locali sulla protezione dell'ambiente e lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/ consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.

- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4619-694-76211/A

 AA-486209-1